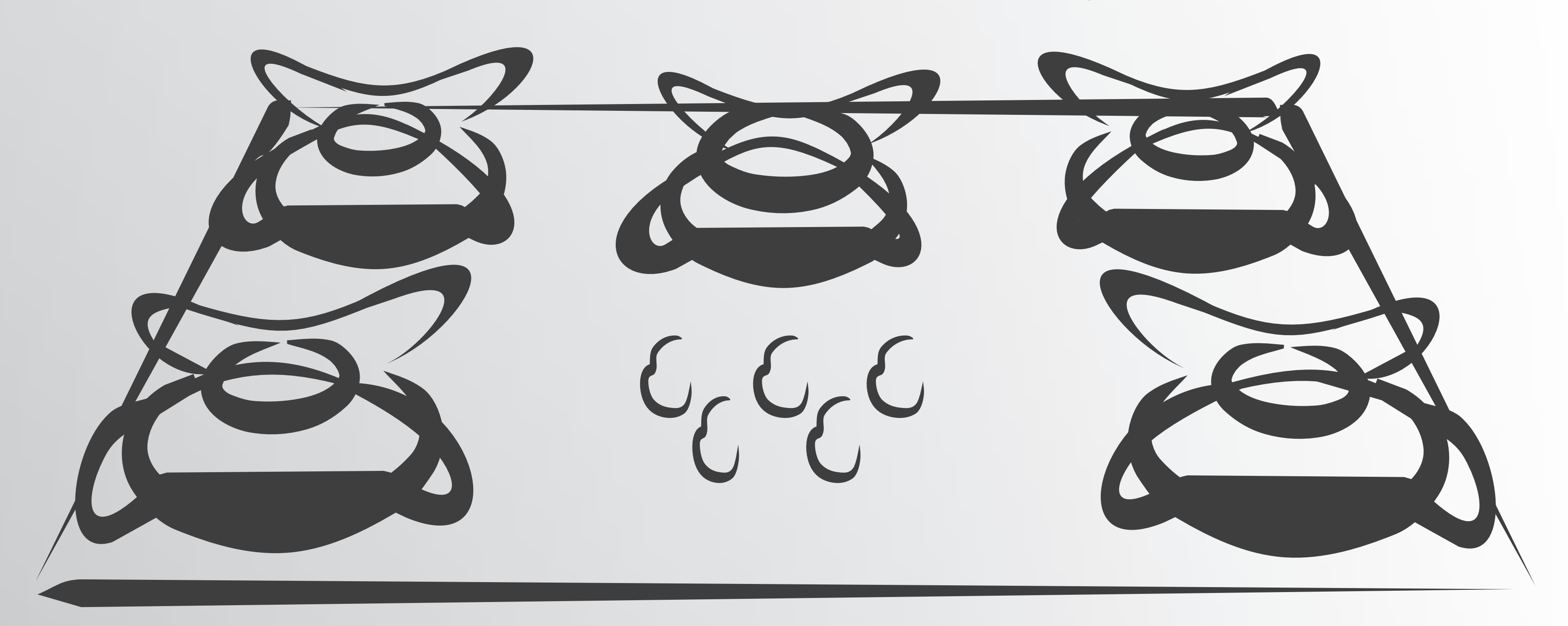
¡Atención!
No use la cocina antes de leer atentamente este manual.
Mantenga la factura de compra junto a este manual.




# Manual de Instrucciones

## Serie de Cocinas Cooktop a Gas



# 1 Conheça o Fogão Cooktop




Quemador

Disco de Base

Manubrio con encendimiento súper automático

Quemador Tripla-Lhama

Parrilla individual

Mesa de vidrio temperado

| | Potência | Panela |
|---|---|---|
| Semi-rápido | 1700 W | 8,4 kg |
| Rápido | 3000 W | 11,0 kg |
| Tripla-Lhama | 3600 W | 12,2 kg |

## Características técnicas

| | Cooktop 4 | Cooktop 5 | Cooktop 5 Tripla Lhama |
|---|---|---|---|
| | súper-automático | súper-automático | súper-automático |
| Voltaje: | 127/220V | 127/220V | 127/220V |
| Potencia Eléctrica: | 127V : 1,05W / 220V : 2,8W | 127V : 1,05W / 220V : 2,8W | 127V : 1,05W / 220V : 2,8W |
| Dimensiones (cm): | 11,3 A / 60 A / 44 P | 11,3 A / 68 A / 45,1 P | 11,3 A / 68 A / 45,1 P |
| Peso: | 7,2 kg | 8 kg | 9 kg |
| Garrafa de gas mínima: | P13 | P13 | P13 |

## Precauciones de seguridad en la Instalación de la Cocina Cooktop a Gas:

➜ Abandone la instalación si el producto presenta partes con defecto;

➜ Verifique las condiciones del regulador de presión y manga: Su plazo de validez es de 5 años.

➜ La garrafa debe instalarse un lugar adecuado, protegido y con ventilación;

➜ Antes de usar la Cocina Cooktop a Gas, quite todos los materiales de embalaje y etiquetas, limpiándola con paño húmedo y detergente neutro;

➜ La instalación eléctrica debe ser adecuada y cerca de la Cocina Cooktop a Gas. No utilice extensiones o conectadores tipo-T. Conecte el hilo o enchufe de tierra a la red de descarga a tierra.

COMENTARIO: Prefiera una toma de fácil acceso para eliminar la necesidad de extensiones, pero tome en cuenta que la toma debe quedar por lo menos 20 cm más bajo de la base de la cocina para evitar la radiación del calor.

➜ Obedezca las distancias mínimas de instalación especificadas en la página 4, entre piezas de mobiliario y la Cocina Cooktop a Gas;

➜ El lugar de instalación debe ser libre de corrientes de aire para evitar que las llamas de los quemadores se apaguen y ocurra escape de gas;

➜ Este producto está diseñado solamente para encastrarse;

➜ Mantenga el registro del regulador de presión del gas cerrado cuando la Cocina Cooktop a Gas está fuera de uso.

## Precauciones de seguridad en la Operación de la Cocina Cooktop a Gas:

➜ Evite el riesgo de accidentes; prefiera encender primero las hornallas traseras y siempre que posible arregle las asas de las cacerolas adentro de la cocina;

➜ Aceite y grasa son inflamables. En caso de incendio, cierre la válvula de gas y nunca lance agua;

➜ Mantenga productos inflamables y objetos plásticos lejos de la Cocina Cooktop a Gas;

➜ Jamás utilice el mobiliario o balcón de instalación de la Cocina Cooktop a Gas para almacenar productos inflamables o alimenticios.

➜ Para evitar posibles accidentes, utilice solamente cacerolas y utensilios con el fondo llano encima de las hornallas. No utilice cacerolas con fondo convexo o en forma de anillo;

➜ Mantenga niños lejos de la Cocina Cooktop a Gas durante su uso o mientras ella aún está caliente;

➜ Las hornallas de los quemadores son individuales. Por eso, antes de usar la cocina, asegúrese que las mismas están encastradas correctamente.

➜ Cuidado para no dejar caer objetos puntiagudos encima de la mesa de vidrio, pues la misma podrá trincarse o quebrarse.

COMENTARIO: En caso de quiebra de la mesa de vidrio, apague inmediatamente la cocina y la desconecte de su toma eléctrica. Llame al Servicio Autorizado TEM para cambiarla.

# 3 Sugerencias para un buen desempeño y economía

*La Cocina Cooktop a Gas se ha desarrollado para proporcionar la máxima eficacia y durabilidad.*

➜ Utilice los quemadores según el tamaño de la cacerola, la cual debe tener un diámetro mínimo de 12 cm, para lograr economía de gas y una mejor distribución del calor en la cocción;

➜ Para una mayor economía de gas, use tapa en las cacerolas. Después de alcanzar la ebullición, disminuya la intensidad del fuego;

➜ Para la limpieza de la cocina, siga correctamente las sugerencias en la página 8 de manera a aumentar la durabilidad de sus partes;

➜ No utilice hojas de aluminio para revestir la mesa de la cocina;

➜ Nunca utilice la cocina con partes faltantes. Consulte el Servicio Autorizado para repuestos. Nunca adapte partes del producto, pues además de volver nula la garantía, podrán ocurrir accidentes;

➜ No deje la Cocina Cooktop a Gas sin supervisión durante su funcionamiento;

➜ No permita que niños utilicen el producto.

*Informaciones Importantes:*

➜ La garantía no cubre el servicio de instalación de la Cocina Cooktop a Gas;

➜ Esta Cocina Cooktop a Gas es un producto para uso exclusivamente doméstico. La garantía no cubre productos que sean usados para propósitos comerciales o industriales;

➜ La cocina posee una etiqueta de identificación ubicada en la parte delantera, conteniendo informaciones como: Modelo y número de serie, tipo de gas, presión nominal de gas y potencia total de los quemadores;

➜ Las cocinas salen de fábrica adecuadas para gas tipo GLP en garrafas, con un punto de entrada de gas único ubicado en la parte trasera.

➜ Para convertir la cocina al gas tipo GN, llame el Servicio Autorizado.

➜ El nicho de encaje de la Cocina Cooktop a Gas debe corresponder a lo especificado en la página 6, con tal que sea en local bien ventilado, libre de corrientes de aire que puedan apagar las llamas de los quemadores;

➜ Al sentir olor de gas, no encienda luces, aparejos eléctricos ni tampoco fósforos o encendedores. Cierre inmediatamente la válvula de gas. Abra ventanas y puertas para ventilar el ambiente. Llame el Servicio Autorizado.

➜ Por motivos de seguridad y para evitar daños, solamente Técnicos cualificados deben realizar reparos o mantenimiento de ese producto; Eso se aplica también al cable de alimentación eléctrica, que al presentar fallas o defectos, debe repararse solamente por el Servicio Autorizado.

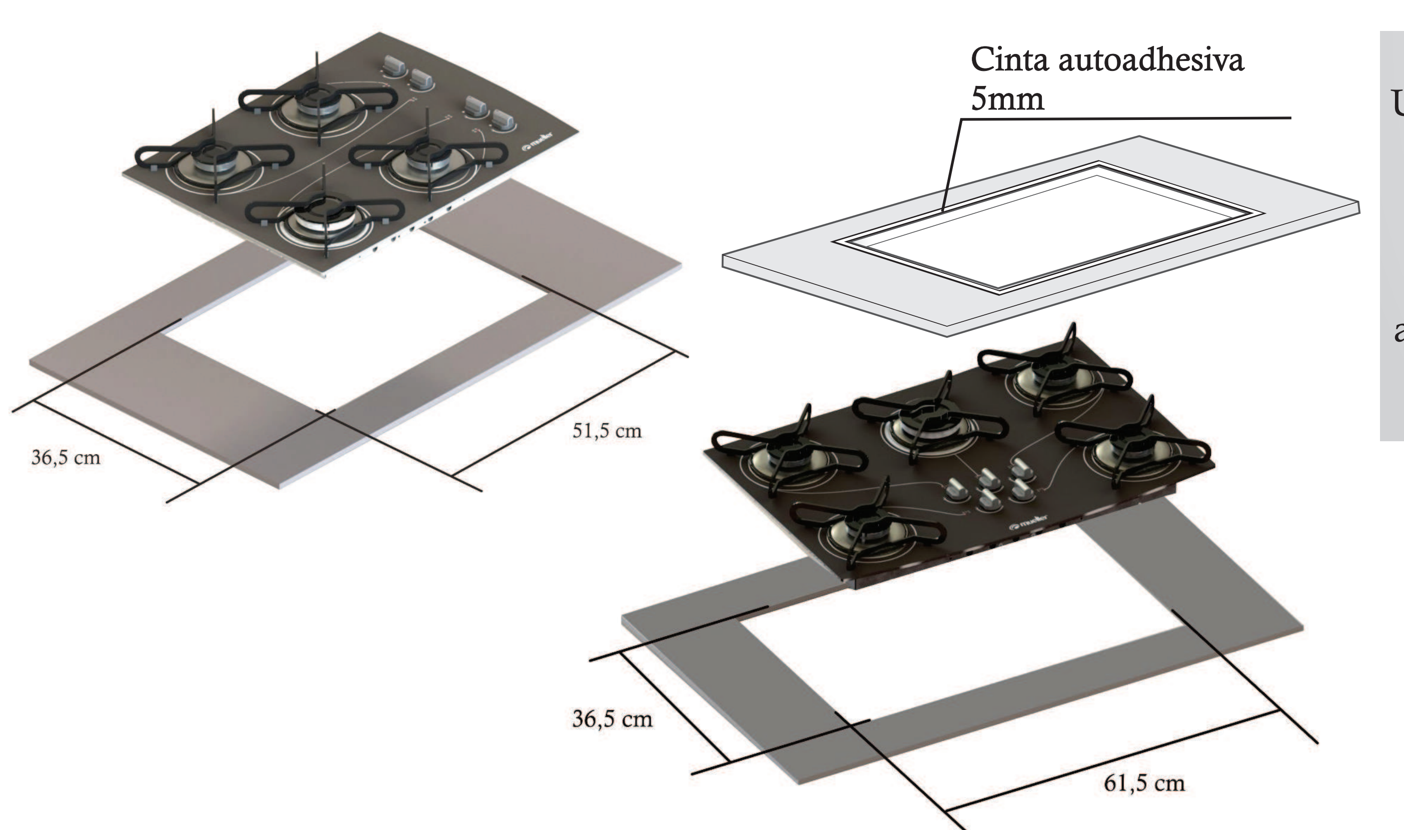
La Cocina Cooktop a Gas está diseñada para encajarse en piezas de mobiliario o tableros de granito, mármol, acero inoxidable, madera o materiales resistentes al calor.

Purificadores y muebles deben quedar por lo menos 80 cm más arriba de la Cocina Cooktop a Gas. Por otra parte, debajo de la cocina debe haber un espacio libre de por lo menos 20 cm.

A la continuación están las dimensiones del hueco para colocar la Cocina Cooktop a Gas.

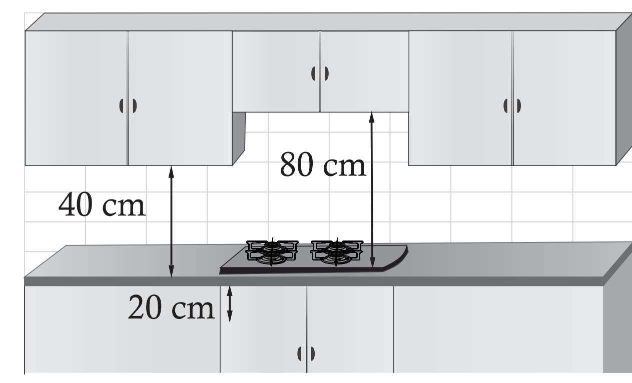
El tubo de gas debe instalarse de manera que no tenga contacto con ninguna parte móvil de una unidad de encaje (Mueble de cocina), por ejemplo una gaveta. Asegúrese también que el tubo de gas no pase por ningún área de almacenamiento.

No instale la Cocina Cooktop a Gas cerca de la salida de agua, pues sus salpicadas podrán causar choque térmico al vidrio y quebrarlo.




IMPORTANTE:
Utilice cinta autoadhesiva de cierre* entre la mesa de vidrio y la superficie del mobiliario de encaje. La cinta debe posicionarse aproximadamente 5 mm del borde del encaje. La cara adhesiva de la cinta debe fijarse a la pieza de mobiliario.

(*La cinta autoadhesiva acompaña el producto)



# 5 Instrucciones de Instalación

## Instalación del gas

Partes* necesarias para instalación de la Cocina Cooktop a Gas con gas GLP en garrafas:
⇨Regulador de presión para garrafa (Verifique la fecha de validez);
⇨2 abrazaderas de metal con tornillo;
⇨Manga de plástico reglamentada (Verifique la fecha de validez).

Procedimientos de instalación:

1. Ponga la abrazadera de metal sobre la punta de la manga que va conectarse al pico de entrada de gas de la cocina;
2. Apriete el tornillo de la abrazadera con una llave de hienda para lograr una conexión bien firme;
3. Ponga la otra abrazadera sobre la otra punta de la manga que va conectarse a la válvula del regulador de presión. Apriete el tornillo de la abrazadera para lograr una conexión bien firme.
4. Atornille el regulador de presión a la garrafa de gas, apretándolo bien para evitar escapes de gas.

UTILICE MANGA METÁLICA CUANDO:
→El Producto es convertido a Gas Natural (GN);
→Gas GLP encanado;
→La manga pasa por ambiente en condiciones de clausura e/o calor (Ej.: Horno de encajar luego abajo del producto).

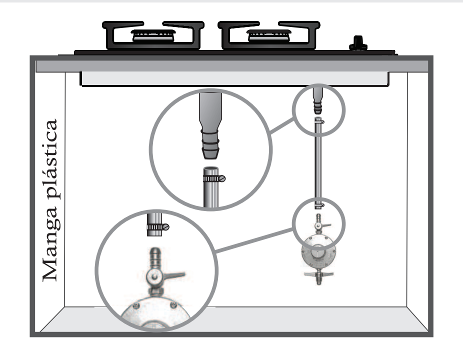
Partes* necesarias para instalación de la cocina con manga metálica:
⇨Manga metálica flexible de ½" con arandela de cierre para rosca interna de la manga;
⇨Sellador (pasta de cierre) o cinta de Teflón;
⇨Adaptador para manga metálica flexible.

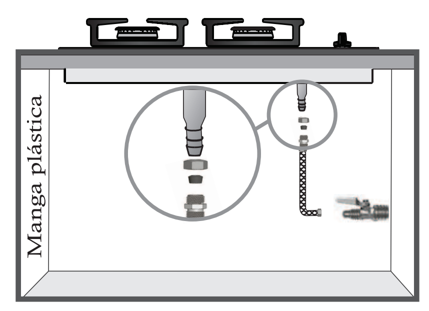
Procedimiento de Instalación:
1.Encaje el adaptador en el pico de la punta del tubo de entrada de la cocina;
2.Atornille la manga metálica flexible en el adaptador usando la arandela de cierre;
3.Atornille la otra punta de la manga en la válvula de gas usando cinta Teflón para estancar.

***Partes que no acompañan el producto.**

**IMPORTANTE**

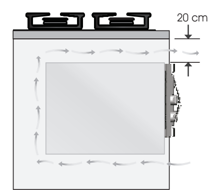
**Despu s de la instalaci n, verifiquese hay escapes de gas poniendo un poco de espuma de jab n o detergente encima de todas las conexiones.**




Para instalar la Cocina Cooktop a Gas encima de un horno de encajar:
-Utilice parrillas para la ventilación. (Según el dibujo)
-Utilice manga plástica.
-No permita contacto entre las partes calientes del producto.



## Instalación Eléctrica

⇨La toma eléctrica debe estar cerca de la Cocina Cooktop a Gas para que el cable de alimentación quede libre y sin estar tensionado o estirado;

⇨El módulo de ignición del dispositivo de encendimiento eléctrico funciona en dos voltajes, o sea, 127 Volt y 220 Volt. Por consiguiente, no hay la necesidad de hacerse ningún ajuste de voltaje;

⇨El hilo de descarga a tierra (Verde/Amarillo), fijado en la parte inferior de la cocina, debe conectarse a una descarga a tierra eficiente. Es importante que esa conexión sea hecha por un electricista calificado;

⇨Asegúrese que los hilos del cable de alimentación sean pasados de manera a no tocar en superficies calientes. Nunca pase el hilo eléctrico por debajo de la Cocina Cooktop a Gas, pues con el calor, el blindaje del hilo podría derretirse y causar cortocircuito;

⇨La toma eléctrica debe ser exclusiva para la Cocina Cooktop a Gas. Por consiguiente, no conecte otros aparatos a la misma toma que ese producto;

⇨Las cocinas Cooktop TEM tienen ligación eléctrica tipo Y. Por consiguiente, si el cable de alimentación eléctrica estuviera dañado, él deberá reemplazarse por la Red Autorizada para evitar accidentes;

⇨Al sacar el enchufe de la toma, nunca empuje por el cable de alimentación.

# Instrucciones de operación

## Encendimiento de los quemadores

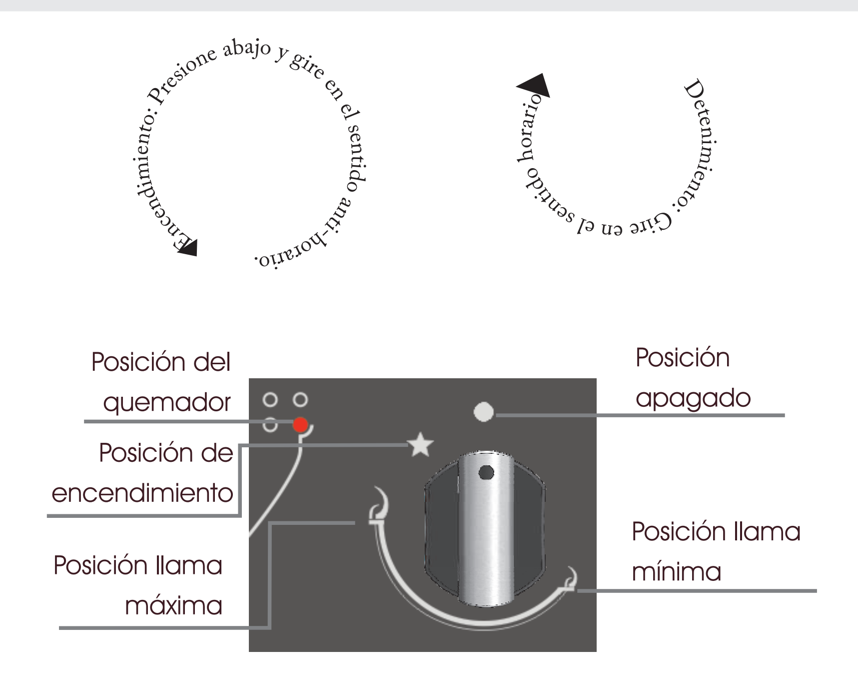
La Cocina Cooktop a Gas posee dispositivo de encendimiento súper-automático, o sea, al presionar el botón abajo y girarlo en el sentido horario, la hornalla se encenderá automáticamente.

Para disminuir la llama, gire el botón en el sentido anti-horario.

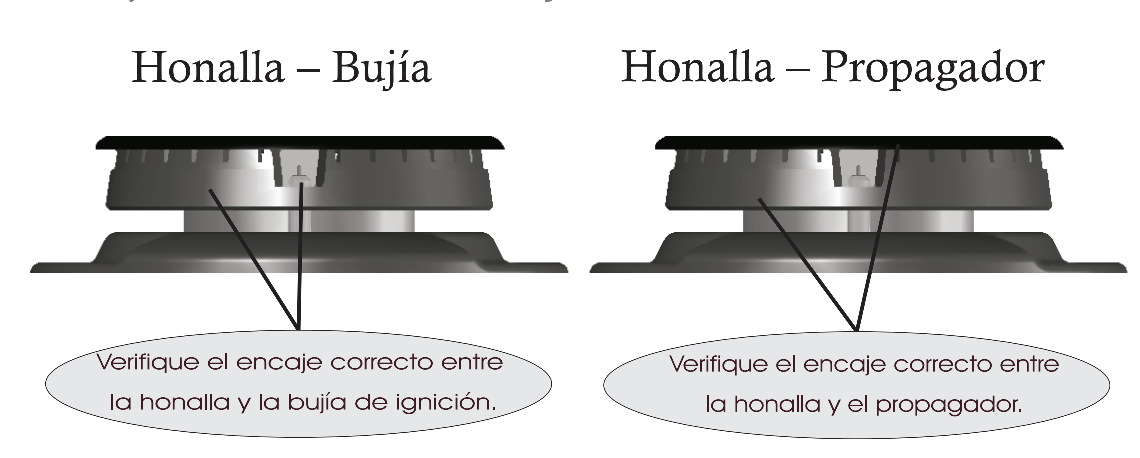
Para aumentar la llama o detener el gas, gire el botón en el sentido horario.

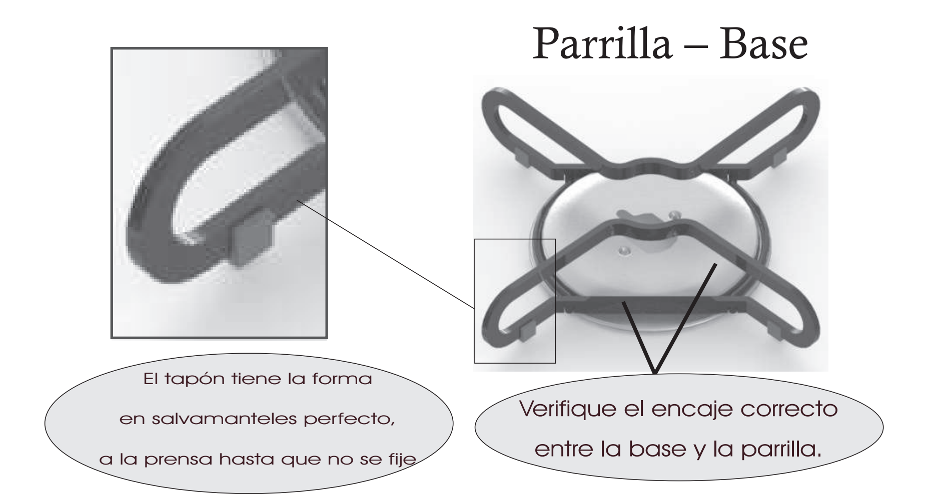
Para lograr la potencia máxima y mínima de la hornalla, ajuste el botón en las posiciones correspondientes marcadas.

En caso de falta de energía eléctrica, use un fósforo o encendedor, aproximándolo a la hornalla deseada. Enseguida, presione el botón abajo y gírelo para que libere el gas.




## Encaje correcto de las partes:



# Limpieza de la Cocina Cooktop a Gas

Desconecte el cable de alimentación de la toma antes de empezar la limpieza;

Al ocurrir derramamiento de líquidos encima de la base e/o vidrio, apague inmediatamente el (los) quemador (es), espere hasta que las partes enfríen, limpie y seque el local. No intente utilizar la Cocina Cooktop a Gas con líquido derramado sobre ella;

Nunca toque partes calientes con las manos (Quemadores, parrillas, bases, etc.). Después del uso y antes de empezar la limpieza de su cocina, espere hasta que las partes enfríen, pues la limpieza con las partes calientes puede causar accidentes y dañar el producto;

Para limpiar la cocina, nunca use productos químicos, materiales abrasivos, palla de acero, limón o objetos puntiagudos;

Partes esmaltadas deben limpiarse con agua tibia y detergente / jabón neutro;

Después de una limpieza normal de partes de acero inoxidable, si estas aún presentan manchas, derrame vinagre suficiente para cubrir la superficie manchada y fregué con una lana de acero. Quite los residuos con un paño humedecido.

Para limpiar las partes plásticas, vidrio y disco de base de la parrilla, utilice esponja suave y detergente;

Azúcar o alimentos dulces deben removerse aún tibios de la mesa, utilizándose detergente y esponja suave;

Para limpieza de manchas producidas por agua, utilice esponja humedecida con un poco de vinagre;

Nunca deje restos de productos de limpieza sobre la mesa;

Asegúrese que todas las partes se han encajado correctamente;

Después de concluir la limpieza, seque todas las partes ya que la humedad podrá causar fallas de encendimiento y manchas al producto;

Cada salvamanteles (red) tiene cuatro paradas (de goma), que se puede quitar para la limpieza, el fin debe secarse y volver a poner en lugar de los salvamanteles;

Al usar esponja del tipo ScotchBrite, nunca use la cara áspera. (verde)

# Problemas, Causas y Soluciones

| | |
|---|---|
| El quemador no enciende | ↘ Quemador y propagador húmedo - Seque las partes con paño suave.<br>↘ Bujía de encendimiento eléctrico húmeda - Seque la parte con paño suave.<br>↘ Válvula de gas cerrada - Abra la válvula<br>↘ Cable eléctrico desconectado de la toma - Conecte el cable eléctrico a la toma<br>↘ Falta de energía eléctrica - Espere hasta que la energía eléctrica sea restaurada. |
| La llama se apaga | ↘ Corriente de air - Cierre puertas y ventanas.<br>↘ Quemador y propagador desencajado - Encaje las partes correctamente.<br>↘ Manga de gas doblada - Desdoble la manga. Si necesario, cámbiela.<br>↘ Manga de gas muy larga (con poca presión) - Verifique la instalación.<br>↘ Gas terminando - Cambie la bombona de gas. |
| Llama amarilla | ↘ Corriente de aire - Cierre puerta y ventanas.<br>↘ Residuo o líquido en el quemador y/o cámara - Limpie.<br>↘ Quemador y propagador húmedo - Seque las partes con paño suave.<br>↘ Gas terminando - Cambie la bombona de gas. |
| Escape de gas | ↘ Escape de gas en la válvula de gas (y sus conexiones) o la manga (y sus conexiones) - Identifique el local usando espuma de detergente y corrija.<br>↘ Escape de gas en la cocina - Llame el SAM – Servicio Autorizado Mueller. |
| Llama inestable | ↘ Quemador / propagador sucio - Limpie.<br>↘ Regulador de presión con defecto - Cambie el regulador de presión.<br>↘ Agujeros del propagador entupidos - Limpie los agujeros del propagador.<br>↘ Corriente de aire - Cierre puertas y ventanas. |

En caso de dudas o si después de identificado y corregido, el problema persiste, llame gratuitamente el SAC-Servicio de Atendimiento al Consumidor o solicite un técnico del SAM-Servicio Autorizado Mueller.

*En caso de escape de gas, no encienda luces ni tampoco aparejos eléctricos; no encienda fósforos o encendedores; cierre inmediatamente la válvula de gas; abra ventanas y puertas para ventilar el ambiente.

Mueller Fogões Ltda. ha diseñado y fabricado este producto con el objetivo de atender al consumidor, de la mejor manera posible.

Para su orientación y garantía de este producto, es importante que Usted lea el Manual de Instrucciones de Uso del aparato. Así, se expresan las siguientes condiciones de garantía:

1. Consideradas las condiciones establecidas por este manual, Mueller Fogões Ltda. certifica la entrega al consumidor de un producto para uso doméstico, garantizándolo por 12 meses corridos a partir de la fecha de emisión de la Factura. Se exigen los tres primeros meses de esta garantía según la Ley 8078 de 11/Sep/1990. Los últimos 09 meses se constituyen de una cobertura adicional concedida por Mueller Fogões Ltda., como prueba de la confianza que deposita en la calidad de los productos que fabrica.2. La garantía abarcará la sustitución gratuita de piezas y mano de obra para la reparación de problemas debidamente constatados como siendo defectos de material o de fabricación.

3. Las reparaciones eventualmente necesarias en nuestro producto deben efectuarse por los puestos de Servicio Autorizado Mueller – SAM. De esta manera, la mano de obra, dentro del periodo de garantía, es gratuita. La garantía oferecida por Mueller Fogões Ltda. presupone que todos los productos sean remitidos a la Asistencia Autorizada Mueller – SAM, con el transporte por cuenta y riesgo del consumidor. El valor del flete se negociará con el Puesto Autorizado, preferiblemente, antes de la retirada del producto.

4. Esta garantía se anulará automáticamente:

a) si no se utilice el producto exclusivamente para el uso doméstico;

b) si durante la instalación o uso, no se cumplan las especificaciones recomendadas en este manual;

c) si se hubiera utilizado el producto de manera negligente, sin cuidado o aún si hubo sufrido alteraciones o reparaciones llevadas a cabo por persona o entidad no autorizada por Mueller Fogões Ltda.; bastando que cualquier pieza, componente o agregado se haya caracterizado como no original para la anulación de esta garantía;

d) si hubo remoción y/o alteración de la etiqueta de identificación del aparato.

5. La garantía no cubre:

a) expensas de la instalación del producto llevada a cabo por el Servicio Autorizado Mueller – SAM, como transporte, mano de obra, materiales, piezas y adaptaciones necesarias a la preparación del lo cal para la instalación del producto, o sea: red eléctrica, aterramiento, etc.

b) daños a los productos o sus piezas, por consecuencia de accidentes de transporte o manejo, riesgos, amasamientos o actos y efectos de catástrofe natural.

c) fallos de funcionamiento del producto decurrentes de una instalación en red eléctrica inadecuada de la residencia o en desacuerdo con cualquiera de las instrucciones descrita en este manual.

6. Observaciones

a) Mueller Fogões Ltda. no autoriza a ninguna persona o entidad a asumir en su cuenta cualquier responsabilidad relativa a la garantía de sus productos además de aquellas explicitadas aquí.

b) los costes decurrentes y consecuentes de la instalación de las piezas que no pertenezcan al producto son de responsabilidad única y exclusiva del adquiriente.

c) Mueller Fogões Ltda. se reserva el derecho de alterar las características generales del producto sin previo aviso al consumidor.

Rev.: 017 03/12
Conj.: 301051147 ES